



*Formule événementielle dînatoire pour un minimum de 100 personnes*

*Service, dressage des buffets et verrerie compris  
Boissons et soft non compris*

### Service en salle

*Petits fours servis tièdes  
Sucette nordique  
Piqués de melon et viande de grison*

### Au buffet

*Palets de noix de St Jacques, pétale de wasabi  
Cornets de brousse de brebis, caviar d'aubergine, petits légumes confits au pesto  
Petits bocaux de liégeois de foie gras, crémeux de betterave, émulsion et pistache  
Sushi et maki servi en bambou  
Gaspacho tomate cœur de bœuf, basilic, espuma de concombre*

### Le coin de l'écailler

*Huîtres de Thau sur glace  
Huîtres de Thau gratinées, oignons de Trébons et champagne*

### L'animation au snack

*Mini sandwiches au lait maison : Truite gravlax  
Pétale de jambon du boucher  
Beurre motte et ciboulette*

*Panini de notre pain cévenol au foie gras et figue de corse*

### Le corner plancha

*Tempura de crevettes grises  
Brochette de canard à la plancha, sirop d'érable et écrasé de dragées*

### Au buffet

*Ardoise de pélarçons en campagne, fruits secs, miel des garrigues et pain au levain*

### L'atelier de nos pâtisseries

- Smoothies aux fruits frais de saison et fruits exotiques
- Gâteaux à thème
- Buffet de la sélection de nos pâtisseries
- Fontaine à chocolat, brochettes de fruits et sablé hollandais



*Prestation à retirer en boutique  
Livraison rayon de 20 km en supplément  
Prestation animation chaude, dressage et service nous consulter*

Coffret de petits fours salés 25 pièces 13.00€ ou 50 pièces 26.00€

*Mini pizza reine  
Mini quiche à la Lorraine  
Allumette volaille et champignon  
Mini croissant à l'emmental  
Mini fougasse anchois et olive noire*

Coffret de mises en bouche 20 pièces 20.00€ ou 30 pièces 30.00€

*Palets de noix de St Jacques, pétale de wasabi  
Sucette nordique  
Savarin de foie gras, ganache de pain d'épice  
Macaron salé au roquefort et raisin*

Le support de verrines 12 pièces 18.00€

*Cornets de brousse de brebis, caviar d'aubergine, petits légumes confits au pesto  
Liégeois de foie gras, crémeux de betterave, émulsion et pistache  
Rillettes de saumon frais, pomme granny et citron vert*

Ateliers sandwichs cocktail 1,50€ pièce avec un minimum de 20 sandwichs

*Mini sandwichs au lait maison : Truite gravlax  
Pétale de jambon du boucher  
Beurre motte et ciboulette*

Les makis 1 boîte de 10/12 makis 10.00€

*Feuille d'algue, riz rond, poisson selon arrivage, wasabi  
Sauce soja, baie rose et coriandre*

Fromages 1 plateau pour 10 personnes 22.00€

*Plateau de pélarçons, fruits secs, miel des garrigues et pain au levain*

Les desserts 3.00€ par personne

*- Gâteaux à thème  
- La sélection de nos pâtisseries*